

2019

MACÁN

Macán est un regard moderne et très personnel sur les vins de haute expression et de qualité supérieure de la AOQ Rioja. Il s'agit d'un pari en faveur de la finesse, de l'élégance, de la complexité et de la puissance, et constitue l'étendard des Caves Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia. Il est uniquement élaboré à partir d'un raisin de la variété Tempranillo, provenant d'une sélection soignée de vieilles parcelles situées sur de hautes terrasses et sur des sols pauvres, de graviers, peu évolués et de nature argilo-calcaire.

En septembre 2019, lors de la dégustation, les raisins étaient rustiques mais les 80 litres tombés nous ont permis de peaufiner ces textures. 2019 était l'année pour faire spécialement attention à ne pas trop mûrir, à rechercher ce moment al dente des vendanges. Un cru pour faire des infusions lors de la fermentation, pour ne pas trop pousser les pressoirs et bien les travailler et les affiner avant de les assembler. Nous avons également réduit l'impact de la barrique au profit des foudres, tout cela dans le but de dompter le vin.

Macán 2019, un cru corsé, juteux, ferme, un peu timide, mais avec beaucoup de potentiel d'évolution.

CYCLE DE LA VIGNE

2019 a été une année sèche. Le déficit en eau au cours des mois de mai, juin et juillet a conditionné le comportement du vignoble, accompagné de plus de températures légèrement supérieures à la moyenne, même en automne et en hiver.

Toute la phase de maturation a été conditionnée par la sécheresse, l'engraisement des baies a été très léger. Cependant, les 80 litres tombés durant la première quinzaine de septembre ont permis de satisfaire les besoins en eau des ceps, qui ont rapidement commencé à épaissir le fruit.

La météorologie a finalement respecté les vendanges et la récolte s'est déroulée dans des conditions optimales.



Tous droits réservés © 2023 BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA S.A.

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 40 ans
SURFACE DU VIGNOBLE: 100 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas et Elvillar)
CADRE DE PLANTATION: 3.333 plantes/ha
ALTITUDE: 500 m
RENDEMENT: 4.000 kg/ha - 28 Hl/ha
VENDANGE: manuelle dans des caisses
de 12 kg du 26 septembre au 9 octobre

PRODUCTION

87.377 bouteilles Bordelaises,
2.583 Magnums, 112 Doubles Magnums,
38 Impériales et 6 Salmanazar

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Août 2021

CONSERVATION ET CONSUMMATION PRÉFÉRENTIELLE

Ce vin est prêt à être bu dès à présent, mais il a un potentiel de garde de 15 à 20 ans s'il est conservé dans des conditions optimales, à une température constante de 15 °C et 60 % d'humidité relative.

Il est conseillé de les consommer à 18 °C.

MACÁN 2019



product page



e-label



SANS
GLUTEN



SANS
LACTOSE